Nouveaux arts de la table et convivialités sexuées

Angleterre, fin de l'époque médiévale

Gender and changing foodways in England's late-medieval bourgeois households

Katherine L. French

Traducteur : Florence Hertz

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/clio/12098>

DOI : 10.4000/clio.12098

ISSN : 1777-5299

Éditeur

Belin

Édition imprimée

Date de publication : 26 novembre 2014

Pagination : 45-67

ISBN : 978-2-7011-9045-7

ISSN : 1252-7017

Référence électronique

Katherine L. French, « Nouveaux arts de la table et convivialités sexuées », *Clio. Femmes, Genre, Histoire* [En ligne], 40 | 2014, mis en ligne le 26 novembre 2017, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/clio/12098> ; DOI : 10.4000/clio.12098

Nouveaux arts de la table et convivialités sexuées (Angleterre, fin de l'époque médiévale)

Katherine L. FRENCH

Le XV^e siècle a connu un accroissement de la consommation dans les foyers urbains, le plus souvent de citoyens marchands et artisans. Le champ des possibles pour les choix et les comportements s'élargit du fait de la diversification de l'offre et de la plus grande accessibilité aux produits de consommation, entraînant une modification des habitudes et des activités familiales, notamment dans la sphère domestique dévolue aux femmes (approvisionnement et organisation du foyer, éducation des enfants)¹. Le comportement des femmes était un marqueur important et un élément déterminant de l'honorabilité familiale ; aussi leur attitude en tant qu'épouses, filles, servantes et apprenties, était-elle surveillée de près, sujet à commentaire et à régulation. Ainsi, une croissance de la consommation était le signe d'une augmentation du niveau de vie, mais pouvait parallèlement ébranler le fonctionnement ordinaire de la maisonnée et avoir une influence sur les rôles liés au genre.

Les études sur l'impact social des nouvelles formes de consommation menées à partir d'objets provenant du passé urbain mis au jour par les fouilles archéologiques en Angleterre sont limitées par les lieux des découvertes. Si les objets domestiques nous parviennent en abondance, les archéologues les trouvent généralement dans les dépotoirs et sur les bords de rivières. Dans ce contexte, il est difficile de situer la place de

* Cet article a fait l'objet d'une longue gestation et a bénéficié des apports de nombreuses personnes. Je tiens en particulier à remercier Robin Fleming, Shannon McSheffrey, Heather Morrison, Lee Bernstein, Nancy Johnson, Catherine Sanok, et Kate Kelsey Stables pour leurs suggestions, commentaires et critiques.

¹ Sánchez-Romero & Aranda 2008 : 75.

ces objets à l'intérieur de la maison et de connaître leur statut. Cette limite conditionne ce que les chercheurs peuvent dire de l'impact de la culture matérielle sur le comportement urbain. Sans perdre de vue ce que les archéologues nous disent de l'évolution des habitudes de consommation et des fréquences d'utilisation de certaines classes d'objets, la présente étude s'appuiera essentiellement sur des descriptions textuelles pour mesurer l'impact des changements de la culture matérielle sur la dynamique de la vie familiale. J'espère ainsi mettre en lumière certaines perceptions conscientes ou inconscientes qu'avaient les gens de cette époque du rôle du monde matériel dans la vie quotidienne.

Des textes sur la nourriture, les femmes et les comportements

Une ballade de la fin du XV^e siècle, *The Wives at the Tavern* et une traduction en anglais d'un texte français du début du XVI^e siècle, *The Gospelles of Dystaves* (Les Évangiles des quenouilles), mettent tous deux en scène des femmes laissant leur mari chez elle et sortant pour aller dîner avec des amies². Comme le montre l'histoire de Lucrèce racontée par Tite-Live, les banquets de femmes étaient depuis longtemps mal considérés³. Il n'empêche que la culture matérielle du repas illustrée par la nourriture servie, et l'arrangement de la table et de l'espace, éléments explicitement décrits dans nos deux récits ou supposés connus, nous permettent de donner une dimension historique à la sociabilité des femmes et aux inquiétudes nées de cette convivialité. Même si la misogynie de ces textes peut paraître universelle, je montrerai qu'elle est historiquement spécifique. Si l'on prête attention aux changements des modes alimentaires, nourriture et boisson, on s'aperçoit que les préoccupations quant à la sociabilité des femmes présentées dans ces textes répondaient aux transformations du monde matériel dans lequel elles évoluaient à la fin du Moyen Âge.

² Wright 1847 ; Duff 1948 ; voir aussi Kowaleski 2006 ; Huntington Library, *The Gospelles of Dystaves* (Short title Catalogue [STC] 12091).

³ Pailler 2001 : 119-131.

La ballade *Wives at the Tavern* provient d'un manuscrit de soixante-dix-sept chansons appartenant probablement à un ordre augustin⁴. Dans la ballade, un narrateur anonyme de sexe masculin suit six femmes qui partent discrètement de chez elles pour aller manger et boire ensemble, s'amuser et se confier leurs malheurs⁵. Obéissant aux conventions de la satire, qui se moque des femmes en stéréotypant leur comportement, le narrateur les dépeint comme des ivrognes dévergondées et brailardes. Ce qu'elles veulent surtout, c'est du vin doux.

... un pichet de moscatel
À tous les vins, je le préfère
Les vins doux préservent la santé.

Les moqueries misogynes du narrateur alternent avec la parole des femmes qui se félicitent du soutien moral que leur apporte leur amitié.

Chère commère, où étais-tu ?
Voilà longtemps que je ne t'ai vue.

L'événement central de la ballade est un repas partagé.

Chacune d'elle apporta un plat
Certains de viande d'autres de poisson.

Après avoir bien ri, discuté, partagé des confidences et banqueté, les femmes rentrent chez elles pour se coucher et le narrateur déplore alors, de façon générale, les excès des femmes qu'il juge trop portées sur la boisson⁶. Dans une représentation chantée, les échanges des femmes pouvaient être interprétés par des groupes féminins et les répliques du narrateur par un homme, les hommes ayant le dernier mot.

Une scène de repas similaire est dépeinte dans *The Gospels of Dystaves*. La publication de ce texte, d'abord sous forme manuscrite puis en édition imprimée, relève d'une longue histoire. C'est vers l'an 1510, qu'un apprenti de Wynkyn de Worde, Henry Watson, traduit

⁴ Taylor 1991 : 62.

⁵ La ballade se trouve dans Bodley ms. Eng. poet e. 1 (sum. Cat. No. 29734) datant de ca 1480. Robbins 1955 : xxvii ; Taylor 1991 : 62-64.

⁶ Wright 1847 : 93, 95.

en anglais le célèbre texte français *Les Évangiles des Quenouilles*⁷. Le texte est satirique et misogynne, dans la tradition de la *Querelle des femmes*, un genre qui avait pour objet de débattre de la nature des femmes⁸. Le texte se présente comme étant la transcription par un clerc anonyme des observations de six vieilles femmes « sages doctoresses » devant une assemblée d'amies et de voisines. Les six femmes sont vieilles et laides et leur passé n'est pas irréprochable : elles ont toutes eu de multiples partenaires sexuels, plusieurs ont utilisé des dons de divination, et l'une d'entre elles est issue d'une famille d'hérétiques. Au cours de six soirées, ces femmes révèlent à tour de rôle ce qu'elles savent du mariage, de la fécondité, de l'infidélité, du plaisir sexuel, et de la médecine⁹. Selon la tradition scholastique, les spectatrices commentent leur enseignement. Le clerc narre les veillées en introduisant des commentaires ironiques et paternalistes et ne ménage pas ses sarcasmes¹⁰. Parodiant la forme scholastique, le texte juge les hommes supérieurs et oppose leur rationalité, leurs connaissances et leurs écrits à l'irrationalité des femmes, leur superstition et leur savoir oral¹¹. À la fin de la séance du jeudi, une femme propose « un petit banquet pour récréer nos esprits et rafraîchir notre compréhension »¹². Les femmes rentrent chez elles pour chercher des ingrédients pour le repas. L'une rapportera une douzaine d'œufs, une autre va « chercher de la farine et du beurre pour faire des crêpes », une troisième « un grand quart de vin doux »,

⁷ *Les Évangiles des Quenouilles* est d'abord paru dans deux versions manuscrites françaises. Une fois imprimé, le texte a eu beaucoup de succès des deux côtés de la Manche, Jeay & Garay 2006 : 23. On sait peu de choses sur l'édition de Worde, même pas le nombre d'exemplaires en circulation. Le seul exemplaire nous étant parvenu se trouve à la Huntington Library, Duff 1948 : 166-167.

⁸ Angelo 2000 : 23.

⁹ Jeay 1983.

¹⁰ Gates 1997 : 13-20, particulièrement p. 14.

¹¹ Jeay 1982 : 166.

¹² Huntington Library, *Gospelles of Dystaves*, D1r-D1v. Les deux manuscrits français diffèrent l'un de l'autre. Le plus ancien, celui de Chantilly, ne mentionne ni clerc ni banquet. Le plus récent, celui de Paris les ajoute ; il est la source de toutes les versions imprimées postérieures.

une autre enfin dit qu'elle va « apprêter la viande »¹³. Tout en annonçant ce qu'elles vont apporter, les femmes expliquent qu'elles doivent le faire sans que leur mari ne s'en aperçoive¹⁴.

Alors que ces deux textes exploitent le malaise créé par les rassemblements de femmes, que ce soit au marché, à la taverne où même à l'église, ils mettent en scène une variété de plats, de bols, d'assiettes et de récipients servant à transporter de multiples victuailles – volailles, pâtés, poisson, farine, beurre, œufs et vin doux –, qui rendent possible la convivialité entre les femmes. Ces textes permettent d'étudier la culture matérielle de ce qui est mangé et bu au cours du repas et de mettre en concordance les expressions communes de la misogynie à cette période médiévale tardive et l'impact qu'a eu la croissance de la consommation urbaine sur l'ordre familial et son idéologie.

Repas, genre et foyer idéal

À la fin du Moyen Âge, l'unité familiale en milieu urbain, constituée par le mariage d'une femme et d'un homme, était un lieu de production et de commerce, activités en grande partie réglementées par une guild. L'unité familiale était aussi le socle de l'ordre social et de la moralité. La base économique de ces maisons les distinguait de celle de la petite noblesse campagnarde, encore que des mariages entre les deux groupes aient été possibles, et que nombre de fils cadets des milieux aisés ruraux soient allés vivre et faire carrière en ville¹⁵. Les hommes ne pouvaient pas devenir maîtres avant le mariage, et malgré l'inégalité dans les guildes du statut des femmes, elles prenaient une part essentielle à la productivité et au succès économique de l'entreprise familiale. Une communauté de croyances dans les valeurs morales tels que l'ordre, la modestie, la piété et le

¹³ Watson a modifié le menu pour mieux plaire aux goûts de ses lecteurs anglais. Il a changé le « gauffres » de l'original en « crêpes », *pancakes*, mis « vin doux » pour « vin nouveau » et ajouté de la viande aux plats proposés. Huntington Library, *Gospelles of Dystaves*, D1r.

¹⁴ Huntington Library, *Gospelles of Dystaves*, D1r.

¹⁵ Horrox 1988 : 22-44.

travail cimentait la cellule familiale, le comportement des hommes et des femmes étant fortement influencé par des contraintes liées aux rôles de genre : passivité, silence et obéissance pour les femmes, sens de la hiérarchie, application au travail et ambition pour les hommes¹⁶.

Le repas pris en commun n'était pas seulement un symbole parmi d'autres de l'ordre domestique, c'était son incarnation. L'eucharistie de la théologie chrétienne étendait aux repas médiévaux les thèmes du sacrifice, de la rédemption, de la générosité et de l'harmonie sociale¹⁷. Le repas pris en commun était aussi partie intégrante de la conception du mariage et du divorce telle qu'elle est exposée dans le droit canon. Le grand canoniste Gratien mettait en garde les couples séparés : « tu ne mangeras pas avec elle, tu ne boiras pas à la même table qu'elle, ni ne vivras sous le même toit »¹⁸. Dans le *Sarum rite* d'Angleterre, l'épouse fait vœu, entre autres, d'être « *bonour* (bonne et aimable) et obligeante au lit et à table jusqu'à ce que la mort nous sépare »¹⁹, de même que l'expression juridique pour le divorce était « *a mensa et thoro* » (séparation à la table et au lit)²⁰. Manger ensemble était, pour les deux époux, une condition si essentielle qu'un sermon du XV^e siècle explique que les prêtres devaient se garder de donner le jeûne comme pénitence de peur de trahir l'épouse en exposant son péché aux yeux de son mari²¹. En résumant l'essence d'un mariage harmonieux et bien ordonné, un poème de la fin du XV^e siècle met en avant les comportements lors des repas pour le choix d'une bonne épouse : on recommande au futur époux de rechercher la docilité plutôt que l'abondance, en expliquant qu'il vaut mieux avoir une femme bonne et courtoise qui « vous sert bien et aimablement [...] dans le calme et la paix un bon repas reconstituant [...] plutôt que d'avoir cent plats présentés avec mauvaise humeur et des plaintes

¹⁶ Riddy 1996 ; McSheffrey 2006 : 175-189 ; Karras 2003 : 109-150 ; Bardsley 2006.

¹⁷ Bynum 1987.

¹⁸ Butler 2013 : 134.

¹⁹ McSheffrey 2006 : 45.

²⁰ McSheffrey 2006 : 23-25 ; Butler 2013.

²¹ Weatherly 1936 : 77.

incessantes »²². L'image de la femme servant son mari puis mangeant avec lui renforçait l'idée que chacun jouait un rôle différent au foyer, et que même si le mari avait le pouvoir sur la femme, le mariage constituait une unité domestique qui demandait le travail et l'engagement des deux conjoints.

Le repas en commun n'était pas uniquement une exigence légale et liturgique. Les vrais couples voyaient dans les repas partagés la preuve de la bonne santé de leur union. Les célèbres négociations entreprises par Margery Kempe pour faire de son mariage une union chaste concernaient aussi les repas. Alors qu'ils revenaient de York, Margery et son mari entamèrent une discussion sur la nature de leur relation. Margery disait qu'ils avaient été chastes pendant huit semaines, et qu'elle désirait faire le vœu de chasteté permanente devant l'évêque. Son mari refusait ainsi : « Je ne puis te l'accorder, car pour l'instant je peux faire commerce avec toi sans commettre de péché mortel, alors qu'autrement, je ne le pourrais plus »²³. Tout en discutant, ils marchaient par une chaude journée de la fin du mois de juin ; Margaret portait une bouteille de bière et son mari un gâteau. Ces ingrédients, les deux parties d'un repas partagé, se posent en contrepoint de leur désaccord sur leurs relations sexuelles. John Kempe finit par accepter de ne plus exiger d'avoir de relations sexuelles avec sa femme à condition qu'elle continue de partager son lit, de payer les dettes qu'il contractera, et de « manger et boire avec moi le vendredi comme auparavant ». Dans un premier temps, Margery refuse d'accepter cette troisième exigence. Ce n'est qu'après avoir reçu la permission du Christ de « manger et boire en même temps que ton mari » que Margery accepta les conditions de John, et ainsi « ils mangèrent et burent ensemble dans la joie et la bonne humeur »²⁴. La facilité avec laquelle John accepte de renoncer aux

²² « servip þee weel and pleasantly...with reste and pees, a melis meete of hoomeli fare...þan for to have an hundred mees [plats] with grucchinge [mauvaise humeur] & wip myche care », Furnivall 1868.

²³ « þat wyl I not grawnt 3ow, for now may I usyn 3ow with-owtyn dedly synne & þan might I not so », Meech & Allen 1940 : 25.

²⁴ « ete & drynk as thyn husband doth », « etyn & drykyn with me on þe Fryday as 3e were wont to don », « þei etyn & dronkyn to-gedyr in gret gladness of spyryt » Meech & Allen 1940 : 24-25.

rapports sexuels, mais sa difficulté à abandonner le partage du repas, montre à quel point l'acte de se restaurer ensemble est important pour l'ordre domestique.

Le repas partagé pouvait aussi servir de preuve juridique dans les procès entre époux. Dans une affaire du milieu du XIV^e siècle à York, John Middleton témoigna qu'après une dispute entre les époux dont il s'agissait, il avait vu le mari et la femme manger et boire ensemble²⁵. Le témoin interprétait ce comportement comme la preuve de la résolution du conflit marital. Dans une autre affaire, à la fin du XV^e siècle, John Brocher poursuivait Joan Cardiff au *consistory court* de Londres pour rupture du contrat de mariage. Une femme, qui avait servi d'entremetteuse pendant que le couple se faisait la cour, estimait dans son témoignage qu'un repas partagé était une preuve de leur désir de se marier. D'après cette femme, John Brocher avait fait parvenir un poisson à Joan avec un message annonçant qu'il allait « venir immédiatement avec certaines autres personnes, et qu'elle devait préparer le poisson pour leur dîner. Joan reçut ce poisson volontiers », le fit cuire et le servit²⁶.

Les habitudes de table ne caractérisaient pas seulement le comportement des couples mariés et l'ordre domestique, elles incarnaient aussi certaines notions d'identité sociale²⁷. Dans les maisons bourgeoises de la période médiévale tardive, les pratiques alimentaires permettaient aux bourgeois de se distinguer de l'aristocratie. Le poème extrêmement populaire de John Lydgate, *Dietary*, écrit pendant la première moitié du XV^e siècle, préconise l'adoption d'un mode de repas spécifiquement bourgeois²⁸. Face à de nouvelles formes de consommation alimentaire, Lydgate oppose les valeurs de générosité, d'opulence et d'abondance représentatives des festins de la noblesse, aux valeurs bourgeoises de retenue, de modération et de maîtrise de soi qui d'après lui devaient être adoptées à table.

Ne faites pas trop bombance chez vous le soir ;
Méfiez-vous des soupers tardifs et des grands excès ;

²⁵ Butler 2007 : 154

²⁶ McSheffrey 1995 : 37.

²⁷ Grenville 1997 : 66-69 ; Girouard 1978 : 25-31.

²⁸ Sponsler 2001.

...
Ne buvez pas le matin avant de manger ;
L'air frais et la promenade aident à la digestion
Entre les repas ne buvez pas pour le plaisir
N'en trouvez l'occasion qu'avec la soif ou le travail²⁹.

De même, des instructions religieuses datant du début du XV^e siècle destinées à un père de famille laïc mais sachant lire le latin, probablement un membre de la classe commerçante londonienne, décrit le repas comme l'occasion pour le mari de montrer comment il dirige pieusement son foyer. La symbolique eucharistique renforce l'ordre patriarcal que les repas familiaux représentaient.

Quand vous dînez et aussi après le dîner, dites grâces debout. Que le livre soit apporté à la table aussi couramment que le pain. Et par peur de vaines paroles qui pourraient s'avérer orgueilleuses ou blessantes, que la lecture soit faite, tantôt par l'un, tantôt par l'autre, et par vos enfants dès qu'ils sauront lire...

Que la famille prenne ses repas en silence à table, et toujours, autant que possible. Exposez dans la langue courante quelque sujet qui puisse édifier votre femme et les autres.

Vous pouvez tracer une croix sur la table avec cinq miettes de pain, mais sans le laisser voir à personne d'autre que votre femme, et plus elle sera silencieuse et vertueuse, plus vous l'aimerez en Christ³⁰.

Ces instructions donnent un indice sur la relation entre l'homme et sa femme ; ignorant le latin, elle est dépendante de son mari qui l'instruit et la guide. L'acceptation passive de ce qui lui est enseigné lui vaut l'amour de son époux. La manipulation des miettes de pain pour former une croix crée un moment de complicité eucharistique entre les deux époux, associant ainsi la piété chrétienne à la domination du foyer par le mari et à la soumission de la femme. Ainsi le poème de Lydgate et les pieuses instructions données au marchand lient les

²⁹ « Suffer no surfytyng in thy hous at nyght ;
Were of rere-sopers and of grete excse...
Drynke not at morow befor thyn apetyte ;
Clere ayre and walkyng makys gode degestyon.
Betwyx mele drynke not for no delyte,
Bot thyrst or traveyll gyfe thee occasion », Lydgate 2008 : 49-50.

³⁰ Pantin 1976.

comportements alimentaires aux valeurs bourgeoises de piété, de retenue et d'ordre domestique³¹.

Nouvelle vaisselle, nouvelles habitudes alimentaires

Le comportement des femmes qui abandonnaient leur mari pour aller voir leurs amies dans la ballade et les *Gospelles* doit être lu non seulement dans sa relation avec la symbolique des repas pris en commun par les époux, mais aussi dans le contexte de l'accroissement de la consommation et de l'amélioration du niveau de vie dans les foyers urbains de la fin de la période médiévale. Que cette augmentation ait simplement été d'ordre quantitatif ou marque une véritable révolution, le changement des modes de consommation, comme lors de la révolution de la consommation des XVII^e et XVIII^e siècles, est marqué par une augmentation structurelle de la demande suscitée par l'augmentation des salaires, une plus grande mobilité sociale, un accroissement de la disponibilité des produits de luxe, et la possibilité d'exprimer une certaine perception de l'identité par le choix des produits achetés³². Les changements des habitudes de consommation touchaient les vêtements, l'ameublement, la nourriture et la vaisselle.

Les plats, cuillères, récipients pour boire et linge de table de la bourgeoisie mettaient en avant les valeurs domestiques. Ces objets étaient communément légués par testament aux enfants, aux domestiques ou aux filleuls en vue de leur mariage. Alice Lord, veuve de George Lord, partagea entre ses sept fils son abondante vaisselle³³. Ils allaient pouvoir, grâce à ce legs, débiter tôt leur vie d'adulte avec de bonnes habitudes de table. Les décorations ornant la vaisselle avaient aussi une fonction d'apprentissage moral. Alice Lord avait plusieurs *masers*, ou bols à boire, décorés au fond par une image. Elle légua le bol décoré par une image de saint Georges à son fils cadet Henry³⁴. Quand elle rédigea son testament en 1539, Alice Lord était veuve depuis six ans ; Henry, qui n'était pas

³¹ Riddy 1996.

³² Dyer 2005 : 126.

³³ The National Archives, Kew (TNA) Prob11/27/252.

³⁴ TNA Prob11/27/252.

encore entré en apprentissage, devait à peine se souvenir de son père³⁵. Saint Georges symbolisait l'Angleterre et l'héroïsme, vertu importante pour la bourgeoisie, mais c'était aussi le saint patron de son père. Ce don devait rappeler au fils la lignée paternelle ainsi que les valeurs familiales³⁶.

Les cuillères d'apôtres, autre don testamentaire usuel, reliaient les repas familiaux à la Cène, ajoutant encore aux repas un élément de piété eucharistique. Alice Lord possédait six cuillères d'apôtres, qu'elle partagea équitablement entre ses six fils célibataires. Même la vaisselle en céramique, moins précieuse, avait pour vocation d'encourager certains types de comportement. Sur le vase à col en entonnoir, mis au jour à Londres, les représentations de vierges martyres indiquaient aux jeunes femmes, formant une grande partie de la domesticité, le comportement féminin idéal de passivité et de courtoisie³⁷. Si les décorations, les glaçures colorées et les formes avaient aussi une fonction esthétique, le choix des images au fond des coupes, au bout des manches de cuillères, ou sur l'extérieur des pichets et cruches reliaient aussi les ornements à la piété et à l'ordre domestique.

Au cours des siècles postérieurs à la peste, le régime alimentaire médiéval s'est diversifié, offrant une plus forte proportion de protéines animales et de plus grandes quantités de bière, avec en complément du pain de froment, en remplacement de celui d'orge ou de seigle³⁸. Les habitants des villes mangeaient de meilleurs morceaux de viande provenant d'animaux plus jeunes. L'introduction du houblon dans la bière ainsi que l'accroissement de la demande en produits maraîchers participèrent aussi au changement des habitudes alimentaires en milieu urbain³⁹.

Cette alimentation plus riche s'accompagna chez les habitants des villes d'une diversification de la vaisselle utilisée pour préparer les repas, consommer la nourriture et boire. Elle était de bois, d'étain et de céramique, mais la céramique, qui se conserve mieux que le bois et le métal et de ce fait est plus souvent retrouvée par les archéologues,

³⁵ Pour le testament de George Lord, voir TNA Prob11/25/9-9v.

³⁶ Good 2009 : 105-121.

³⁷ London Museum accession #6583 ; Winstead 1997 ; Phillips 2003 : 43-51.

³⁸ Dyer 1994a.

³⁹ Bennett 1996 : 43-59 ; Dyer 1994b.

permet mieux de suivre les évolutions de style. Elle est facilement mise en forme, se casse beaucoup mais se remplace sans difficulté⁴⁰. Après la peste, l'industrie de la céramique anglaise ayant décliné, de la céramique importée des Pays-Bas et de la vallée du Rhin a pris sa place⁴¹. De nouvelles formes et dimensions sont apparues, vases hauts et bas, cruches larges à col en entonnoir, cols de profondeurs et diamètres variés, nombreuses sortes de récipients pour boire. À la fin du ^{XV}e siècle les fours de potiers ayant repris du service, l'Angleterre produisait de nouveau de la vaisselle en adoptant les nouveaux styles importés du Continent. Ces imitations alimentaient les besoins d'un marché demandeur de vaisselle diversifiée⁴². À cette époque, les artisans travaillant le bois et la corne imitaient aussi les styles rhénans⁴³.

Alors que la poterie est trouvée en abondance dans les fouilles archéologiques, elle est rarement mentionnée dans les inventaires et dans les testaments. Les spécialistes de la première période des temps modernes avancent que cette absence est due à une pénurie de céramiques domestiques dans la période médiévale tardive et au début de l'époque moderne⁴⁴. On pourrait au contraire penser que les objets en céramique n'avaient simplement pas assez de valeur pour trouver leur place dans les inventaires. Quoi qu'il en soit, les testaments et inventaires indiquent une grande diversité de la vaisselle en métal. Pour ne donner qu'une courte liste de récipients pour boire et manger prélevée dans des testaments et inventaires de Londres, on trouve des coupelles, grands plats creux, plats de service, chaufferettes, potagers, gobelets, bols et coupes à boire grandes, petites ou basses⁴⁵. Une telle diversité ne pouvait qu'accroître la spécialisation, ou était le signe d'une spécialisation déjà existante. À sa mort en 1533, John Amadas, un riche orfèvre, comptait parmi ses biens « un pot à bière d'une pinte », « un plat pour les œufs », « un pot

⁴⁰ Dyer 1989 : 205-207 ; Blair & Ramsey 1991 : 78, 200-208 ; Gaimster & Nenik 1997 : 171 ; Bryant 2004 ; Egan 2005.

⁴¹ Gaimster 1993 ; Blackmore 1994 ; Brown 1997 : 101-103.

⁴² Gaimster 1993 : 253-254.

⁴³ Blair & Ramsey 1991 : 73-79, 102-103, 207.

⁴⁴ Hatcher 1973 : 26-95 ; Hatcher & Barker 1974 : 24-80 ; Weatherhill 1988 : 26-30 ; Yentsch 1990 ; Bryant 2004.

⁴⁵ Yentsch 1990 : 36-41.

à vinaigre d'un quart », plusieurs « pots à moutarde » et de grands et petits « poêlons »⁴⁶.

L'archéologue David Gaimster pense que la nouvelle vaisselle arrivée à Londres au XV^e siècle a changé les habitudes alimentaires – en permettant de passer des grands plats partagés aux portions individuelles⁴⁷. Les archéologues notent aussi que les assiettes en métal et les bols en bois exhumés portent souvent des traces de coupures de couteau, ce qui indique qu'ils servaient de contenant pour manger⁴⁸. Le legs d'un service de « six cuillères en argent, six plats, six assiettes, six soucoupes » fait par John Plonkett à sa servante Celene Dyker suggère aussi l'idée de couvert individuel⁴⁹. Ces découvertes remettent en cause les théories des historiens du début de l'époque moderne, qui ont pensé que cette mutation s'était d'abord produite dans les couches favorisées de la société au XVII^e siècle pour se propager par la suite chez les habitants des zones rurales et chez les pauvres jusqu'à la deuxième moitié du XVIII^e siècle⁵⁰. Gaimster ne s'interroge pas sur la place qu'occupait ce phénomène au XV^e siècle, mais la découverte de céramiques importées dans d'autres parties de l'île et de copies de céramiques de style continental de moins bonne qualité fabriquées localement font penser que les acheteurs moins fortunés demandaient aussi cette vaisselle nouvelle. D'ailleurs l'impact culturel de Londres sur la littérature et les modes vestimentaires laisse supposer que son influence s'étendait sur toute l'Angleterre.

L'adoption de la nouvelle vaisselle et des nouvelles pratiques alimentaires ne s'est pas faite du jour au lendemain. L'évolution du mode alimentaire dans les foyers s'est sans doute installée progressivement, en fonction de l'acquisition de vaisselle et de la découverte de nouvelles recettes. Les assiettes individuelles étaient sans doute utilisées pour consommer certains plats, de même qu'aujourd'hui les Américains, qui ne sont pas d'origine asiatique,

⁴⁶ TNA Prob2/486.

⁴⁷ Dyer 1989 : 158-160, 198-202 ; Gaimster 1993 : 253-255 ; Wood 2005 : 20.

⁴⁸ Wood 2005 : 20 ; Weinstein 2005 : 445.

⁴⁹ London Metropolitan Archive, 9171/7 fo. 120v.

⁵⁰ Braudel 1981 : 203-207 ; Weatherhill 1988 : 26-30 ; Yentsch 1990 ; Sarti 2002 : 153-166.

utilisent les baguettes pour manger des plats asiatiques, mais pas de la nourriture mexicaine. Le coût modique de la céramique et la diversité des formes produites tend à faire penser qu'un large éventail de la société se servait de ces nouvelles variétés de vaisselle et avait sans doute changé ses habitudes alimentaires.

L'apparition d'objets nouveaux ouvre des possibilités, libre à chacun ensuite de choisir comment s'en servir. La nouvelle vaisselle permettait diverses utilisations, un même plat ou bol pouvant avoir des fonctions différentes. Alors que certaines formes ou tailles se prêtent mieux à des fonctions particulières, par exemple un bol étant plutôt utile pour contenir des préparations liquides alors que les assiettes conviennent mieux aux nourritures solides, certains récipients pouvaient servir à des utilisations diverses, tout comme différents récipients pouvaient remplir la même fonction. Un archéologue a découvert que les bols peu profonds servaient à la fois à écrémer le lait et à mesurer les céréales, deux tâches très différentes⁵¹. Les anthropologues ont aussi observé que la vaisselle à usage spécifique, tels les pots à moutarde ou les poêles à frire indiquaient une séparation entre les ustensiles réservés à la cuisson, au service et à la consommation⁵². La dynamique du repas était en partie régie par la distance qui séparait le lieu de service du lieu de préparation de la nourriture et la façon dont on la distribuait, dans des plats individuels ou collectifs. Ceux qui servaient pouvaient privilégier certains convives dans l'ordre du service, la variété des mets offerts et les portions attribuées, et les efforts faits pour corriger les manquements à la bonne marche du repas offraient de nouvelles occasions d'exercer l'autorité. Si les plats individuels accroissaient la distance sociale entre les convives, ainsi qu'entre la personne faisant le service et la personne servie, ce service particulier permettait aussi à la personne présentant la nourriture d'interagir avec les convives plus que lorsque ceux-ci mangeaient avec des tranchoirs ou des bols partagés. Tous ces facteurs réunis, la multiplicité des aliments, la variété de plats et les portions individuelles créèrent une nouvelle dynamique autour des repas susceptible de déstabiliser l'ordre domestique⁵³.

⁵¹ Blinkhorn 1998-1999.

⁵² Yentsch 1990 : 36.

⁵³ Sánchez-Romero & Aranda 2008 : 77.

Retour au banquet : la place des femmes, des arts de la table, et de la hiérarchie des genres

La variété de vaisselle et d'aliments décrite dans les banquets de la ballade et des *Gospelles* nous permettent de voir que ces repas de femmes s'éloignent d'une certaine tradition pour décrire une réalité émergente. Ces textes rendent compte des nouvelles pratiques que la croissance de la consommation a apportées aux habitudes de table en particulier, et aux rôles liés au genre et à l'ordre domestique en général. Les femmes se munissent de vaisselle pour rencontrer leurs amies et échapper aux exigences de leur mari. Elles nourrissent aussi lesdites amies aux frais de leur famille. Les objets et les denrées qui construisaient l'identité et les valeurs des marchands et des artisans pouvaient aussi y introduire la confusion.

Ces deux œuvres littéraires offrent un aperçu de ce que pourrait être un monde modifié par la croissance de la consommation. À l'opposé du repas idéalisé décrit dans les instructions au père de famille londonien, les banquets de femmes sont égalitaires et communautaires. L'épouse du maître de maison n'avait pas voix au chapitre, et s'il y avait d'autres femmes à table, on ne nous parle pas d'elles. Même si, dans l'Angleterre médiévale tardive, de nouvelles formes de sociabilité féminine ont pu voir le jour, ces expériences se sont cantonnées à la paroisse qui était au bout du compte un espace sous contrôle masculin⁵⁴. Ainsi, la ballade et les *Gospelles* laissent supposer que les nouvelles habitudes alimentaires ne se bornaient pas à faciliter des modèles alternatifs de sociabilité féminine, mais qu'elles ont pu réorganiser le foyer et rendre les femmes plus difficiles à contrôler.

Les banquets de femmes diffèrent de bien des façons du repas de la maison bourgeoise idéale. Dans les banquets, les femmes sont exubérantes, truculentes et indisciplinées. Lors de ces deux sorties, les femmes créent des hiérarchies alternatives où les hommes, tel le clerc des *Gospelles*, servent les femmes. De plus, les tavernes et les estaminets (*ale houses*) de la fin de Moyen Âge étaient des lieux de mauvaise réputation accusés de favoriser le crime et la délinquance : bagarres, jeu, revente de marchandises volées, rendez-vous secrets et prostitution⁵⁵.

⁵⁴ French 2008 : 118-179.

⁵⁵ McIntosh 1998 : 74-75, 96-97.

La multiplication des tavernes et estaminets au XV^e siècle fut dénoncée par les moralistes qui les considéraient comme des « chapelles du diable » où les clients cédaient à leurs plus bas instincts⁵⁶.

Comme les bars à l'heure actuelle, toutes les tavernes n'étaient pas malfamées, pourtant même les débits de boisson respectables étaient des endroits où les hiérarchies s'atténuaient ou s'inversaient. On y allait pour se changer les idées, trouver convivialité et bonne humeur. D'après les chansons à boire, les tavernes et estaminets permettaient de fuir ses soucis, de rencontrer des amis, de rire de ses problèmes et de s'offrir un soutien mutuel.

Là je suis allé, et là j'ai bu
Adieu ma dame et grand merci
Là je suis allé et fus très gai
et là j'ai bu de la bonne bière en quantité⁵⁷.

Manquant de place chez leurs maîtres, les servantes se retrouvaient souvent dans les tavernes sans s'attirer trop de critiques. Les femmes mariées aussi allaient dans les tavernes. Malgré tout, les tavernes étaient ressenties comme des espaces masculins à éviter pour des femmes correctes. Les tavernes les plus respectables demandaient aux femmes de prendre en compte certaines exigences et de surveiller leur comportement, leur place et leur réputation⁵⁸. C'étaient des lieux où les femmes pouvaient aller en groupe pour se libérer du contrôle de leur mari.

Dans cet espace aux hiérarchies réduites ou inversées, la vaisselle et les plats du repas, qui habituellement renforçaient le contrôle du mari sur la femme, bouleversaient l'ordre domestique et le remplaçaient, temporairement, par l'amitié et le soutien mutuel entre femmes. Les dangers que font courir à l'ordre familial les repas de femmes apparaissent clairement dans les dialogues entre les femmes à la taverne. Leur conversation concerne en grande partie les violences

⁵⁶ Clark 1983 : 21, 46 ; Raymo & Whitaker 2003 : 191.

⁵⁷ « Her I was and her I drank ;
farewyll dam, and mykyl thanks.
her I was and had gud cher, and her I drank wyll gud ber ».
Robbins 1955 : 9 (Original mss Trinity College Dublin ms. 214.)

⁵⁸ Karras 1996 : 15-16, 71-74 ; Hanawalt 1998 ; McSheffrey 2006 : 121-134.

domestiques qu'elles subissent régulièrement. Et c'est là, à travers l'expression du malheur que représente la violence domestique pour les femmes, une autre façon pour la ballade de bouleverser l'ordre familial établi.

Ah Dieu, je voudrais vous avoir écoutée
Car mon mari est si violent
Qu'il me bat comme le diable de l'enfer
Et plus je crie moins il m'épargne.

Plus loin dans la ballade, les femmes mettent en scène une structure sociale alternative. Les six femmes partagent à égalité nourriture, dépenses et conseils.

Et chacune d'elle apportera
Oie, cochon ou ailes de chapons
Ou autre pâté de pigeon⁵⁹.

Certains aspects du repas doivent être plus particulièrement pris en charge par l'une ou l'autre, mais aucune des femmes présente ne mène les opérations à elle seule d'un bout à l'autre. L'une verse le vin⁶⁰, une autre partage l'addition. Quand une femme part sans avoir suffisamment payé, les femmes qui restent la dénoncent, et se promettent de refuser sa compagnie à l'avenir, mais le reste du groupe reste solidaire. Les tavernes et les repas collectifs avaient beau ne pas être des nouveautés à la fin du Moyen Âge, l'amélioration des techniques de transport de la nourriture et la diversification des aliments permirent aux femmes de développer leur sociabilité et d'essayer des modes de repas alternatifs.

⁵⁹ « Wold God I had don aftur yowr counsel
fore my husband is so fell
He betyth me lyk the devil of hell
And the more I cry, the lesse mercy.

...

And ich of them wyll sumwhat bring
Goose, pygge, ore capons wyng
Pastes of pigeons ore sum other thing ».

⁶⁰ Dans la dixième strophe, Margaret regrette qu'Anne ne soit pas avec elles, mais dans la douzième strophe Anne verse le vin, ce qui est peut-être une erreur de copie pour désigner Alice.

La possibilité de la révolte pour les femmes est vieille comme le patriarcat. Dans son livre *History Matters: Patriarchy and the Challenge of Feminism*, Judith Bennett écrit à propos de « l'apparente anhistoricité du patriarcat », écrit que, « si le pouvoir du patriarcat est un élément de toutes les sociétés historiques, que peuvent en dire les historiens ? [...] Si le patriarcat est partout, où est son histoire ? »⁶¹. Elle admet plus loin que le patriarcat n'est pas le même partout et en tout temps, et que la compréhension de ses variations et de ses mutations nous aidera à mieux écrire l'histoire. Ainsi on trouvera un moyen d'historiciser le patriarcat et la misogynie en se penchant sur la culture matérielle, les utilisations imprévisibles dont elle est l'objet, et les changements de comportements qu'elle induit.

La transformation des habitudes alimentaires à la fin du Moyen Âge a entraîné de nouveaux mouvements et a offert de nouvelles possibilités. Les modifications de la vaisselle ont créé de nouveaux moyens de contrôler physiquement la nourriture, même si ce n'était que temporairement. La possibilité de choisir et de contrôler son environnement ne s'accordait pas facilement avec la valeur accordée par la société du Moyen Âge tardif à l'obéissance des femmes, à leur silence et à leur passivité. De ce point de vue, les récits de dîners de femmes rendaient aussi bien compte des changements des habitudes alimentaires que des inquiétudes ressenties sur leurs conséquences possibles. La vaisselle qui permettait la préparation de ces repas de femmes – les plats, écuelles, bols, aiguières – était de même type que la vaisselle qu'on retrouve si fréquemment dans les testaments. Ces ustensiles servaient aussi bien un monde de licence, de rébellion et de limitation de la hiérarchie que l'ordre d'une maison bourgeoise soucieuse de son succès économique.

Les nouvelles habitudes alimentaires de la fin du Moyen Âge comportaient le risque de transformer une tâche féminine garante du bon ordre familial en une activité qui en sapait la structure. L'utilisation de cette nouvelle vaisselle, qui arrivait dans un monde où les rôles liés au genre étaient clairement répartis, ne pouvait pas être contrôlée : la vaisselle pouvait manifester la piété ou encourager la licence. De ce point de vue, le comportement des femmes dans la ballade et les

⁶¹ Bennett 2006 : 54.

Gospelles n'est pas atemporel, mais trouve ses racines dans les problématiques que posaient les changements économiques et matériels à un certain type de foyer et à sa réussite économique. Les risques de changement, même s'ils étaient intrinsèques à cet ordre lui-même, devaient être contenus, et la misogynie était une façon de le faire.

Même si on peut douter que les gens aient prêté une telle attention à la manière dont ils mangeaient, je voudrais conclure par un procès dans lequel justement le thème du repas est central. Dans l'affaire *Ireby contre Londesdale*, un procès pour divorce qui s'est tenu à York, on voit que le choix de la vaisselle pouvait produire de graves conséquences. Une domestique témoigne que Robert Ireby a battu sa femme Joan Londesdale pendant le dîner parce qu'elle lui avait servi son repas dans une nouvelle assiette en étain au lieu de lui donner son assiette habituelle⁶². La question n'est pas tant dans la différence entre les deux assiettes que dans le choix que Joan a dû faire. Sa décision a entraîné des conséquences violentes qui venaient de l'hostilité ressentie à l'époque médiévale tardive pour les marques d'indépendance montrées par les femmes, ainsi que dans la nature symbolique du repas partagé. Dans ce procès, on voit que la prise en commun des repas ne créait pas automatiquement une entente au sein du couple, et que les nouvelles habitudes alimentaires mettaient en danger l'autorité du mari parce qu'elles poussaient les femmes à prendre des décisions alors que l'obéissance était demandée et valorisée. En cela, les changements des modes alimentaires comportaient la possibilité d'un nouvel ordre social et familial. Les repas de femmes dans *The Wives at the Tavern* et *The Gospelles of Dystaves* n'étaient donc pas simplement des versions médiévales tardives de l'histoire de Lucrèce ; c'étaient des commentaires historiquement spécifiques rendant compte d'un changement des comportements fondé sur une culture matérielle en évolution.

Traduction de l'anglais (américain) par Florence Hertz

⁶² Butler 2007 : 161, 164.

Sources

- The Book of Margery Kempe*, c. 1400, Sanford B. MEECH & Hope E. ALLEN (ed.), Early English Text Society (EETS), vol. CXXII, Oxford, Oxford University Press.
- The Distaff Gospels*, 2006, Madeleine JEAY & Kathleen GARAY (ed.), Toronto, Broadview.
- « How the Wise Man Taught his Son », 1868, in Frederick J. FURNIVALL (ed.), *The Babees Book*, EETS, os. XXXII, p. 50-51.
- « Instructions for a Devout and Literate Layman », 1776, William A. PANTIN (ed.), in Jonathan J.G. ALEXANDER & Margaret T. GIBSON (eds), *Medieval Learning and Literature: essays presented to Richard William Hunt*, Oxford, Oxford University Press, p. 399-400.
- LYDGATE John, 2008, « Dietary », in George SHUFFELTON (ed.), *Codex Ashmole 61: A Compilation of Popular Middle English Verse*, TEAMS Middle English Text Series, Kalamazoo, Medieval Institute,
<http://d.lib.rochester.edu/teams/text/shuffelton-codex-ashmole-61-dietary#50>
- The Morroure of the Worlde*, 2003, Robert R. RAYMO & Elaine E. WHITAKER (eds), Toronto, University of Toronto Press.
- « Good Cheer », 1555, in Rossell Hope ROBBINS (ed.), *Secular Lyrics of the XIVth and XVth Centuries*, Oxford, Oxford University Press, p. 9.
- Speculum Sacerdotale*, 1336, edited from the British Museum MS Additional 36791, Edward H. WEATHERLY (ed.), EETS, os CC, London.
- « Wives at the Tavern » (Ballad no. LXXIV), 1847, in Thomas WRIGHT (ed.), *Songs and Carols*, vol. XXIII, London, Percy Society, p. 91-95.
- « Wives at the Tavern », 2006, in Maryanne KOWALESKI (ed.), *Medieval Towns: a Reader*, Ontario, Broadview Press, p. 196-199.

Bibliographie

- ANGELO Gretchen V., 2000, « Author and authority in the *Évangiles des Quenouilles* », *Fifteenth-Century Studies*, XXVI, p. 21-41.
- BARDSLEY Sandy, 2006, *Venomous Tongues: speech and gender in late medieval England*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- BENNETT Judith, 1996, *Ale Beer, and Brewsters: women's work in a changing world, 1300-1600*, Oxford, Oxford University Press.
- , 2006, *History Matters: patriarchy and the challenge of feminism*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2006.

- BLACKMORE Lyn, 1994, « Pottery, the port and the populace: the imported pottery of London, 1300-1600 (pt. 1) », *Medieval Ceramics*, XVIII, p. 29-44.
- BLAIR John & Nigel RAMSEY (eds), 1991, *Medieval English Industries*, London, Hambledon Press.
- BLINKHORN Paul, 1998-1999, « The trials of bing a ustensil: pottery function at the Medieval Hamlet of West Cotton, Northamptonshire », *Medieval Ceramics*, XXII-XXIII, p. 37-46.
- BRAUDEL Fernand, 1981, *Civilization and Capitalism, 15th-18th Century*, 1, *The Structures of Everyday Life*, New York, Harper and Row (trad. par Siân Reynolds de : *Les Structures du quotidien. Le Possible et l'impossible*, Paris, Armand Colin, 1979).
- BROWN Duncan H., 1997, « The social significance of imported medieval pottery », in Christopher G. CUMBERPATCH & Paul W. BLINKHORN (eds), *Not So Much a Pot, More a Way of Life: current approaches to artefact analysis in archaeology*, Oxford, Oxbow, p. 97-103.
- BRYANT Victoria, 2004, « Death and desire: factors affecting the consumption of pottery in Medieval Worcestershire », *Medieval Ceramics*, XXVIII, p. 117-123.
- BUTLER Sara M., 2007, *The Language of Abuse: marital violence in Later Medieval England*, Leiden, Brill.
- , 2013, *Divorce in Medieval England: from one to two persons in law*, London, Routledge.
- BYNUM Caroline Walker, 1987, *Holy Feast and Holy Fast: the religious significance of food to medieval women*, Berkeley, University of California Press.
- CLARK Peter, 1983, *English Ale Houses: a social history, 1200-1830*, London, Longman.
- DYER Christopher, 1989, *Standards of Living in the Later Middle Ages*, Cambridge, Cambridge University Press.
- , 1994a [1^{re} éd. 1988], « Changes in diet in the Late Middle Ages: the case of the harvest workers », in Christopher DYER, *Everyday Life in the Middle Ages*, London, Hambledon Press, p. 77-100.
- , 1994b [1^{re} éd. 1988], « Gardens and orchards in Medieval England », in Christopher DYER, *Everyday Life in the Middle Ages*, London, Hambledon Press, p. 196-202.
- , 1994c [1^{re} éd. 1989], « The consumer and the market in the Later Middle Ages », in Christopher DYER, *Everyday Life in Medieval England*, p. 257-282.
- , 2005, *An Age of Transition? Economy and Society in England in the Later Middle Ages*, Oxford, Oxford University Press.
- DUFF E. Gordon, 1948 [1^{re} éd. 1905], *A Century of the English Book Trade*, Oxford University Press.

- EGAN Geoff, 2005, *Material Culture in London in an Age of Transition: Tudor and Stuart period finds c. 1450-c.1700 from excavations at riverside sites in Southwark*, London, Museum of London Archaeological Service, p. 97-121 (MoLAS Monograph 19).
- FRENCH Katherine L., 2008, *The Good Women of the Parish: religion and gender after the Black Death*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- GAIMSTER David, 1993, « Cross-Channel Ceramic Trade in the Late Middle Ages: archaeological evidence for the spread of Hanseatic Culture in Britain », in Manfred GLÄSER (hrsg.), *Archäologie des Mittelalters und Bauforschung in Hanseraum*, Rostock, Konrad Reichverlag, p. 251-260.
- GAIMSTER David & Beverley NENK, 1997, « English Households in Transition, c. 1450-1550: the ceramic evidence », in David GAIMSTER & Paul STAMPER (eds), *The Age of Transition: the Archaeology of English Culture*, Oxford, Oxbow, p. 171-196.
- GATES Laura Doyle, 1997, « Distaff and pen: producing the *Évangiles des Quenouilles* », *Neophilologus* LXXXI, p. 13-20.
- GIROUARD Mark, 1978, *Life in the English Country House: a social and architectural history*, New Haven, Yale University Press.
- GOOD Jonathan, 2009, *The Cult of St. George in Medieval England*, Woodbridge, Boydell Press.
- GRENVILLE Jane, 1997, *Medieval Housing*, London, Leicester University Press.
- HANAWALT Barbara, 1998, « At the margins of women's space in Medieval Europe », in Barbara A. HANAWALT (ed.), *Of Good and Ill Repute: gender and social control in Medieval England*, Oxford, Oxford University Press, p. 70-87.
- HATCHER John, 1973, *English Tin Production and Trade Before 1550*, Oxford, Oxford University Press.
- HATCHER John & Theodore C. BARKER, 1974, *History of British Pewter*, London, Longman.
- HORROX Rosemary, 1988, « The Urban Gentry in the Fifteenth Century », in John A.F. Thomson (ed.), *Towns and Towns People in the Fifteenth Century*, Gloucester, Alan Sutton, p. 22-44.
- JEAY Madeleine, 1982, « La popularité des *Évangiles des Quenouilles*: un paradoxe révélateur », *Renaissance and Reformation* XVII, p. 166-182.
- , 1983, *Savoir faire. Une Analyse de croyances des Évangiles des Quenouilles (XV^e siècle)*, Montréal, CERES.
- KARRAS Ruth Mazo, 1996, *Common Women: prostitution and sexuality in Medieval England*, Oxford, Oxford University Press.
- , 2003, *From Boys to Men: formation of masculinity in Late Medieval Europe*, Philadelphia: University of Pennsylvania Press.

- KOWALESKI Maryanne, 2006, « A consumer economy », in Rosemary HORROX & W. Mark ORMROD (eds), *Social History of England, 1200-1500*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 238-259.
- MCINTOSH Marjorie Keniston, 1998, *Controlling Misbehavior, 1370-1600*, Cambridge, Cambridge University Press.
- MC SHEFFREY Shannon, 2006, *Marriage, Sex, and Civic Culture in Late Medieval London*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- PAILLER Jean-Marie, 2001, « Une place pour elles à table: le cas de Rome », *Clio. HFS*, 14, p. 119-131.
- PHILLIPS Kim M., 2003, *Medieval Maidens: young women and gender, 1270-1540*, Manchester, Manchester University Press.
- RIDDY Felicity, 1996, « Mother knows best: reading social change in a courtesy text », *Speculum* LXXI, p. 66-86.
- SÁNCHEZ-ROMERO Margarita & Gonsalo Aranda, 2008, « Changing foodways: new strategies in food preparation, serving, and consumption in the Bronze Age of the Iberian Peninsula », in Sandra MONTÓN-SUBÍAS & Margarita SÁNCHEZ-ROMERO (eds), *Engendering Social Dynamics: the archaeology of maintenance activities*, Oxford, Archaeopress, p. 75-85 (*British Archaeological Research*, S1862).
- SARTI Raffaella, 2002, *Europe at Home: family and material culture, 1500-1800*, New Haven, Yale University Press (trad. de Allen Cameron de *Vita di case: abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Roma-Bari, Laterza, 1999).
- SPONSLER Claire, 2001, « Eating lessons: Lydgate's "Dietary" and consumer conduct », in Kathleen ASHLEY & Robert L.A. CLARK (eds), *Medieval Conduct*, Minneapolis, University of Minnesota Press, p. 1-22.
- TAYLOR Andrew, 1991, « The Myth of the Minstrel Manuscript », *Speculum* LXVI, 9, p. 43-73.
- WEATHERHILL Lorna, 1988, *Consumer Behavior and Material Culture in Britain, 1600-1760*, London, Routledge.
- WINSTEAD Karen, 1997, *The Virgin Martyr: legends of Sainthood in Late Medieval England*, Ithaca, Cornell University Press.
- WEINSTEIN Rosemary, 2005, « Serving vessels and utensils », in Rosemary WEINSTEIN *et al.*, « Feeding the crew: cooking, serving and eating », in Julie GARDINER & Michael ALLEN (eds), *Archaeology of the Mary Rose, Before the Mast: life and death aboard the Mary Rose*, vol. 4, Portsmouth, Mary Rose Trust, p. 434-448.
- WOOD Robin, 2005, « What did medieval people eat from? », *Medieval Ceramics*, 29, p. 19-20.
- YENTCH Anne, 1990, « Minimum vessel lists as evidence of change in Folk and Courtly transitions of food use », *Historical Archaeology*, XXV/3, p. 24-53.